

## VISITA DIDATTICA IN MASSERIA: PERCHE'?

Le Masserie didattiche sono uno strumento educativo molto efficace basato sulla pedagogia attiva dell'imparare facendo. Le visite guidate nella nostra azienda agricola, vogliono essere l'opportunità per i ragazzi di avvicinarsi al mondo agricolo cogliendone la valenza culturale, economica ed ambientale. La fattoria diventa così un luogo pedagogico dove si può conoscere, divertendosi, il proprio territorio, l'economia locale e le produzioni tipiche attraverso percorsi didattici e attività pratiche.

Le finalità educative della masseria didattica sono:

- Educare i giovani ad una sana alimentazione e ad un consumo consapevole;
- Imparare a non sprecare divertendosi
- Far crescere l'attenzione per l'agricoltura a basso impatto ambientale e la tutela dell'ambiente stesso;
- Valorizzare il rapporto città-campagna, avvicinando il consumatore ai valori culturali, storici, ambientali, produttivi del mondo rurale;
- Favorire la conoscenza della storia locale e delle tradizioni legate ai cicli stagionali;
- Educare all'uso dei sensi come strumenti di valutazione della qualità;
- Far conoscere le produzioni tipiche del territorio;
- Comprendere l'importanza della biodiversità;
- Valorizzare il ruolo dell'agricoltore.

**Masseria Cinque Santi** certificata Biologica, di proprietà della famiglia Cucugliato, tramanda da tre generazioni il rispetto della natura, delle tradizioni e della genuinità. Situata in territorio di Vernole (LE), a pochi chilometri dal Borgo medioevale di Acaya e dalla Riserva Naturale delle Cesine, Oasi protetta WWF, nasce ad indirizzo zootecnico con produzione di formaggi a Km 0, preparati con i metodi di una volta, per poi affiancare anche la produzione di olio E.V.O. BIO & D.O.P.

Diventa **Masseria Didattica** con iscrizione al n.148 dell'Albo Regionale delle Masserie Didattiche di Puglia. La **Masseria Cinque Santi** svolge con passione l'attività di "Fattoria didattica", accogliendo scolaresche di ogni età, o semplicemente famiglie che vogliono passare una giornata tra la natura e gli animali e avvicinarsi al meraviglioso mondo agricolo. Per le scolaresche organizza laboratori didattici che, in accordo col personale docente, possono essere adeguati a precise esigenze, incrementando e diversificando le attività proposte.

# PERCORSI DIDATTICI per gli alunni delle SCUOLE dell'INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE



## “ALLA SCOPERTA DELLA FATTORIA”

Laboratorio sensoriale

### “GUARDA, ANNUSA e ASSAGGIA”

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli. Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat naturale, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, e dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Mungitura con partecipazione attiva dei bambini e la scoperta del perché *“più il latte è caldo più è fresco”*.
- Laboratorio Sensoriale “Guarda Annusa e Assaggia” Il gioco delle differenze per scoprire attraverso i 3 sensi: vista, olfatto e gusto, le differenze tra il latte di capra, di pecora e di mucca.
- Riuso del siero nella merenda del Pastore. Ogni bambino preparerà la propria merenda con siero di latte, ricotta e *“frizzuli”* di frisa che arricchirà a piacimento con zucchero, miele, polvere di cacao, uvetta, frutta secca o semi
- Saluti e Partenza



**L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## “IL LATTE PRENDE FORMA E DIVENTA FORMAGGIO”

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli.
- Possibilità di Interagire con i cuccioli conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat naturale, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare e accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Produzione del formaggio con partecipazione attiva dei bambini.
- Saluti e Partenza



**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## “IL LATTE APPENA MUNTO DIVENTA GIUNCATA”

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e la sua mamma Carolina



- Produzione della Giuncata, dal latte appena munto un formaggio fresco a pasta molle dalla consistenza morbida e spalmabile, uno dei formaggi più antichi della tradizione pugliese, già dal Medioevo le famiglie pugliesi lo utilizzavano per la colazione, perché era un alimento molto nutritivo in grado di fornire l'energia giusta per affrontare con vigore la giornata lavorativa. Il nome della giuncata pugliese deriva dal materiale in cui la cagliata veniva lasciata a riposare, ovvero il giunco naturale.
- Degustazione della giuncata
- Saluti e Partenza



**L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## “NATURARTE”

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Selezione delle piante, radici, bacche, cortecce, frutta, foglie per l'estrazione dei pigmenti
- I bambini, attraverso la manipolazione e la trasformazione della materia otterranno i colori naturali
- Ai bambini verranno messi a disposizione cartoncini e pennelli per sperimentare l'arte della pittura nel rispetto della natura. Ogni bambino porterà a casa i lavoretti realizzati



*Il pigmento dell'ANTOCIANINA, contenuta nel cavolo rosso vira, come per magia, dal verde al blu fino a diventare fucsia!*



- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Saluti e Partenza

**L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## dalla “SCUOLA DI STAMPA” alla “SCUOLA DI CAMPAGNA”

- Durata: 4 ore circa (circa 2 ore nel Museo della Stampa in Merine e circa 2 ore in Masseria Cinque Santi a Vernole)
- Accoglienza presso il Museo della Stampa Città di Lecce, in Merine
- Presentazione delle attività didattiche previste
- Realizzazione di una cartolina con carta riciclata
- Stampa di epoca ottocentesca, con tecniche di nobilitazione
- Visita del museo
- Gli studenti porteranno a casa i lavori svolti: la cartolina sulla quale avranno stampato una veduta di piazza duomo e la rappresentazione della Magna Grecia stampata con torchio a leva del 1878 e tecnica di “nobilitazione” in oro.



- L’esperienza si concluderà in Masseria cinque santi dove gli studenti avranno la possibilità di visitare stalle e fienili attraverso un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, coccolare l’asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Saluti e partenza



**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## TUTTI A RACCOLTA: dalle OLIVE all'OLIO. La sana merenda “Pane e Olio”



Durata: mezza giornata

Il percorso prevede attività che avvicineranno gli studenti ad una delle pratiche più antiche dei popoli mediterranei: la produzione di olio d'oliva. Sono coinvolti gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, diversificando i contenuti e la metodologia a seconda della loro età, per educarli alla sana alimentazione e in particolare, al consumo dell'olio di oliva “biologico” ed alla necessità di saperne riconoscere le qualità organolettiche e le sue proprietà nutritive e salutistiche.

- Osservazione degli alberi di ulivo per comprenderne la diversità
- Raccolta manuale, delle olive con dei pettini speciali che passano dolcemente tra i rami
- Trasporto in oleificio delle olive
- Estrazione dell'olio Extra vergine di oliva biologico “Oro Verde” dal lavaggio alla spremitura delle olive.
- Merenda della nonna: pane e olio
- Proiezione del cartone animato” Come nasce Olio Extravergine “
- Consegna attestato di partecipazione Saluti e partenza

**L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

**Laboratorio didattico attivo nei mesi di Ottobre e Novembre periodo di raccolta dei frutti**



## ALLA SCOPERTA DELLE PIANTE SPONTANEE

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Passeggiata alla ricerca delle piante spontanee tra i luoghi della masseria imparando a individuare e riconoscere piante aromatiche eduli e officinali e i loro diversi utilizzi. I bambini attraverso i racconti avranno modo di sapere come anticamente i loro coetanei si divertivano a giocare con la vegetazione spontanea e con i colori ricavati dai fiori e dalle piante. Alla fine del percorso, ai bambini verrà consegnato un vasetto che riempiranno di terra e nel quale inseriranno, con l'aiuto degli esperti, il seme della ghianda che porteranno a casa per curarne la crescita e avere un ricordo della giornata.
- Visita alle stalle e ai fienili, un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli per interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e la sua mamma Carolina.
- Piacevole intrattenimento con giochi antichi



**L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## CONTADINI PER UN GIORNO: ZAPPARE, TRAPIANTARE, INNAFFIARE.

Laboratorio didattico momentaneamente sospeso



Durata: mezza giornata

- Passeggiata nell'orto e nel frutteto per imparare a riconoscere le diverse specie di ortaggi e frutta.
- Zappettare personalmente il loro orticello in una area a loro riservata
- Sperimentare personalmente la semina in terreno aperto e in vaso
- Portare a casa il vaso per seguire la nascita e osservare "Come cresce la piantina"
- Proiezione del filmato della sana alimentazione attraverso la piramide alimentare
- Passeggiata alla scoperta della fattoria tra muretti a secco, cave e pajare
- Saluti e partenza

**L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## Cre-Arte! MURO A SECCO E NATURA

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Laboratorio pratico per realizzare i “muretti a secco” col giusto gioco di incastri di pietre grezze che caratterizzano il Durata: mezza giornata. Come ai tempi antichi, i bambini, dotati di secchiello, raccoglieranno dai campi le pietre che utilizzeranno per la costruzione del muretto a secco. Con l’aiuto del maestro Amedeo, sceglieranno le pietre e con grande cura, dopo averle adattate allo spazio disponibile, le posizioneranno l’una sopra l’altra senza impiego di materiali leganti, costruiranno così il loro primo muretto a secco!
- Percorrendo i sentieri della campagna circostante i bambini, scopriranno da vicino le “chisure”, proprietà delimitate dagli antichi muretti a secco, le “pajare”, prime costruzioni rurali di pietra grezza erette nel Salento e le antiche cave dove veniva estratta la pietra leccese.
- Visiteranno le stalle alla scoperta degli animali: un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Saluti e partenza



**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## “MANI IN PASTA”

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste

Laboratorio didattico “mani in pasta“: si coinvolgono gli alunni a comprendere l’importanza che il grano, la farina e i loro prodotti hanno sempre avuto nella vita dell’uomo da un punto di vista nutrizionale, sin dall’antichità. Gli alunni proveranno in prima persona la meraviglia di preparare un dolce antichissimo della nostra tradizione contadina “le pitteddhe“, verrà spiegato loro il processo di preparazione della pasta non lievitata, poi proveranno ad impastare e a formare “le pitteddhe” e assisteranno alla cottura . Ogni bambino potrà farcire ” le pitteddhe”, una volta cotte, con le Gelotte della Masseria Cinque Santi ,

- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli. Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat naturale, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Saluti e Partenza



**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## NATURALISTA PER UN GIORNO da Masseria Cinque Santi all'Oasi delle CESINE

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Partenza dalla masseria per raggiungere l'Oasi Naturale delle Cesine per scoprire "il segreto della Riserva", esperienza unica per conoscerne il bosco, la macchia mediterranea, la palude costiera e gli animali che la popolano. La durata è di circa due ore.



- Visita ai fienili e alle stalle tra le vacche da latte, delle pecore. Visita alle stalle alla scoperta degli animali: un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Saluti e partenza

**L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## Percorso didattico **ARTISTICO-CULTURALE**

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Visita guidata al castello di Acaya e al borgo fortificato unico esempio di città fortificata del Meridione, interamente circondata da un fossato e da mura con garitte di osservazione e difesa e camminamenti di ronda.
- Visita alla Mostra Archeologica “Roca nel Mediterraneo”, “L’ETA’ DEL BRONZO E DEL FERRO” straordinari reperti degli scavi di Roca Vecchia, in esposizione al piano primo del Castello di Acaya
- Visita alla Mostra Archeologica “Roca nel Mediterraneo”, “L’ETA’ DEL BRONZO E DEL FERRO” straordinari reperti degli scavi di Roca Vecchia, in esposizione al piano primo del Castello di Acaya;



- Laboratorio didattico:

### **“IL LATTE PRENDE FORMA E DIVENTA GIUNCATA”**

Impariamo come da una materia prima semplice come il latte si produce la Giuncata, un **formaggio fresco a pasta molle** dalla consistenza morbida e **spalmabile**, uno dei formaggi più antichi della tradizione pugliese, già dal Medioevo le famiglie pugliesi lo utilizzavano per la colazione, perché era un alimento molto nutritivo in grado di fornire l’energia giusta per affrontare con vigore la giornata lavorativa. Il nome della giuncata pugliese deriva dal materiale in cui la cagliata veniva lasciata a riposare, ovvero il giunco naturale.

- Visita ai fienili e alle stalle delle vacche da latte, delle pecore, delle capre e dei loro piccoli per imparare a conoscere le loro abitudini, a rispettarli e ad interagire e averela possibilità di dar loro da mangiare e accarezzarli



- Saluti e partenza

**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## GLI ANTICHI MESTIERI: “IMPARIAMO A FARE LA CREDDA”

- Durata: una giornata.
- Accoglienza in Masseria,
- descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Laboratorio didattico In collaborazione con la Pro Loco di Acquarica di Lecce per imparare a realizzare le “credde”



Termine dialettale usato per chiamare i cesti di paglia, è composta di paglia ed erbe che un tempo si andavano a raccogliere dalle zone paludose limitrofe. I cesti di paglia servivano principalmente per conservare i diversi generi alimentari, dato che a quel tempo non esistevano i contenitori in plastica. Nelle rare occasioni che nel corso della stagione estiva si andava al mare, le “credde” venivano usate come borse per contenere tutto l’occorrente per la giornata fuori casa. Ogni alunno avrà la possibilità di portare a casa il lavoro realizzato.

- Visita ai fienili e alle stalle tra le vacche da latte, le pecore, le capre e dei loro piccoli per imparare a conoscere le loro abitudini, a rispettarli ad interagire. Possibilità di dar loro da mangiare e accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Passeggiata all’aria aperta alla scoperta della campagna salentina, dalla natura ai muretti a secco, alla visita delle Pajare, testimonianza di saggezza contadina, usate dai pastori ai tempi della transumanza e dai contadini al tempo delle messi
- Saluti e partenza

**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**



- I nostri percorsi didattici sono compatibili anche da alunni con disabilità: la Masseria è provvista di servizi igienici a norma di legge e non ha barriere architettoniche.
- Durante i percorsi gli alunni dovranno essere accompagnati dai loro docenti.
- In caso di pioggia tutte le fasi laboratoriali si svolgeranno nell'aula didattica, sarà quindi possibile partecipare ai laboratori durante ogni periodo dell'anno.
- Le attività possono essere modificate, concordandole preventivamente con il personale docente.
- Per info e prenotazioni contattare LINA CUCUGLIATO ai seguenti numeri
- T. 0832-891178 M 348.7912951

